



County of San Diego

DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH AND QUALITY FOOD AND HOUSING DIVISION

P.O. BOX 129261, SAN DIEGO, CA 92112-9261

Phone: (858) 505-6900 | Fax: (858) 999-8920 | www.sdcdehq.org



OPERACIÓN DE COCINA EN EL HOGAR DE LA MICROEMPRESA (MEHKO) LISTA DE VERIFICACIÓN PARA COMENZAR SU NEGOCIO

Para ser aprobado dentro del condado de San Diego para una operación de cocina casera microempresarial (MEHKO), las partes interesadas deben obtener la aprobación del Departamento de Salud y Calidad Ambiental, División de Alimentos y Vivienda (DEHQ-FHD). Los elementos enumerados en la lista son para ayudarlo a preparar y enviar su solicitud para su revisión. Se le notificará el estado de su solicitud dentro de los veinte (20) días hábiles posteriores a la recepción de su paquete de solicitud completo.

3 SENCILLOS PASOS PARA PONER EN MARCHA SU MEHKO - PLANIFICAR, APLICAR, OPERAR

PLANIFICAR	APLICAR
<input type="checkbox"/> Verifique que su plan de menú esté permitido en un MEHKO.	<input type="checkbox"/> Envíe el formulario de procedimientos operativos de el negocio de MEHKO.
<input type="checkbox"/> Si alquila su casa, consulte con el dueño de la propiedad para ver si puede tener un negocio en su hogar en su residencia.	<input type="checkbox"/> Tramite la Solicitud de Permiso de Salud y pague la tarifa del permiso correspondiente.
<input type="checkbox"/> Complete el curso de Certificado de Gerente de Seguridad Alimentaria.	<input type="checkbox"/> Tramite un Certificado de Gerente de Seguridad Alimentaria válido.
<input type="checkbox"/> Comuníquese con su jurisdicción local para determinar los requisitos de permisos locales que deben obtenerse antes de la su apertura de negocio (es decir, licencia comercial, permiso de ocupación de vivienda).	<input type="checkbox"/> Envíe los resultados de la prueba de agua de el pozo agua que va usar: esto es solo para MEHKO cuyo agua es suministrada por un pozo de agua privado. Se requiere presentar el panel completo inicial que incluye los resultados de las pruebas de coliformes totales y coliformes inorgánicos con la solicitud para tramitar el permiso de salud.
<input type="checkbox"/> Comuníquese con el Departamento de Administración de Impuestos y Tarifas de CA sobre el impuesto de ventas.	
<input type="checkbox"/> ¿Si planea servir o permitir alcohol en su MEHKO? Comuníquese con el Departamento de Control de Bebidas Alcohólicas de CA.	
MANEJO DEL NEGOCIO	
<input type="checkbox"/> Asegúrese de seguir los procedimientos operativos de el negocio (SOP) presentados a esta agencia gubernamental. Cualquier modificación a su SOP después de la aprobación inicial requerirá que se vuelva a enviar su SOP y se le aplicarán tarifas de revisión adicionales.	<input type="checkbox"/> Mantégase dentro de sus límites diarios y semanales de platillos de comida permitidos. Maximo de 30 platillos de comida por día y no más de 60 platillos de comida por semana.
<input type="checkbox"/> Siga las prácticas adecuadas de seguridad alimentaria y realice autoinspecciones periódicamente.	<input type="checkbox"/> Deseche las grasas, los aceites y las grasas de manera adecuada.
<input type="checkbox"/> Registre un seguimiento de sus ingresos brutos anuales. Las limitaciones de ingresos se ajustan anualmente según la inflación y según el índice de precios al consumidor de CA.	<input type="checkbox"/> ¡Sé un buen vecino! Tenga en cuenta los impactos para sus vecinos con el estacionamiento, la basura y el ruido como resultado de su operación.
<p>Comuníquese con nosotros: Especialista en servicio (858) 505-6900, o por correo electrónico a FHDMEHKO@SDCOUNTY.CA.GOV</p>	